

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia dan merupakan hak asasi setiap orang untuk keberlangsungan hidupnya. Makanan adalah unsur terpenting dalam menentukan derajat kesehatan seseorang, dan memenuhi kebutuhan hidup, tetapi makanan juga dapat menjadi sumber penularan penyakit (Priyanto, 2008).

Penyakit dapat menular melalui makanan dan minuman, yang dikenal dengan *food borne disease* (keracunan makanan), banyak disebabkan oleh mikroorganisme (*virus, fungi, bakteri, protozoa, dan metazoa*). Mikroorganisme banyak dijumpai dari berbagai sumber kontaminan seperti hewan, air, peralatan pengolahan, udara, tanah, debu, dan manusia. Interaksi mikrobial terhadap manusia menjadi menguntungkan atau merugikan, contohnya untuk yang merugikan seperti *Clostridium perfringens* dan *Bacillus cereus* yang dikategorikan intoksikasi dapat memproduksi toksin, dan bakteri yang menguntungkan seperti *Lactobacillus bulgaricus* pada pembuatan yogurt dan *Rhizopus Oryzae* pada pembuatan tempe. *Escherichia coli* dan bakteri kelompok *Coliform* adalah indikator adanya kotoran atau senyawa yang tidak baik terdapat pada air, makanan, dan susu (Pelczar, 2008).

Setiap tahun angka kejadian keracunan makanan di Amerika tercatat berkisar 48 juta orang sakit, 128.000 di rawat dirumah sakit, dan 3.000 orang meninggal. (CDC, 2011). Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan pangan di Indonesia tahun 2012 sebanyak 84 kejadian dari 23 propinsi. Jumlah orang terpapar dalam KLB keracunan pangan sebesar 8.590 orang (BPOM, 2012). Sedangkan di tahun 2013

KLB Keracunan pangan di Indonesia mengalami penurunan 36% dengan 48 kejadian yang berasal dari 34 propinsi. Jumlah orang terpapar dalam KLB keracunan pangan sebesar 6.926 orang (BPOM, 2013). Keracunan makanan di Instalasi gizi rumah sakit dapat bersumber dari air bersih yang digunakan, alat makan, sumber bahan makanan, cara pengolahan, hingga perilaku petugas penjamah dan pengantar makanan. Berdasarkan hasil penelitian di RS Hasan Sadikin Bandung, Mulyatna (2004) menemukan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan *coliform* pada tangan petugas penjamah dan pengantar makanan di instalasi gizi RS.

Menurut Sofro (2013) Faktor penyebab terjadinya keracunan makanan disebabkan oleh kuman atau mikroorganisme di antaranya (*Campylobacter enteritis*, *Kolera*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella*, *Listeria monocytogenes* dan *Salmonella*). Di samping itu dapat disebabkan oleh virus: Norovirus dan Rotavirus. Menurut KEMENKES RI (2011), penjamah makanan adalah salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan karena secara langsung mengolah makanan.

Banyaknya kasus keracunan makanan menimbulkan tuntutan akan jaminan keamanan pangan terus bertambah sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya kesehatan pangan yang dikonsumsi. Konsumen telah menyadari bahwa produk yang aman dikonsumsi diperoleh dari bahan baku yang dengan kualitas baik, ditangani secara benar, serta diolah dan didistribusikan secara tepat sehingga pada akhirnya dihasilkan produk yang aman dikonsumsi. Dalam hubungan ini, maka diperlukan suatu “*effective and integrated food safety (efektif yang menggabungkan keamanan pangan)*”.

Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman pathogen yang tinggi (DEPKES RI, 2001) sehingga dipandang penting untuk menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) meliputi Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis untuk menjamin suatu produk yang akan dikonsumsi aman dari potensi bahaya yang berasal dari cemaran fisik, kimia (pestisida), dan mikrobiologi.

Berdasarkan survey pendahuluan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta pada tahun 2014 telah menerima sertifikat KARS (Komisi Akreditasi Rumah Sakit ), dengan salah satu point penting didalamnya adalah terkait keamanan pangan. Ayam goreng laos dengan bahan utama daging ayam broiler merupakan salah satu makanan yang dibuat di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta. Bahan pangan hewani merupakan sumber utama bakteri penyebab infeksi dan intoksikasi. Ayam goreng laos rentan mengalami kontaminasi oleh bahaya fisik, biologi, maupun kimia. Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian untuk mengevaluasi bahaya mikrobiologi pada ayam goreng laos melalui penerapan prinsip prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta

## **B. MASALAH PENELITIAN**

Bagaimana evaluasi bahaya mikrobiologi pada ayam goreng laos melalui penerapan prinsip prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta?

### **C. TUJUAN PENELITIAN**

#### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengevaluasi bahaya mikrobiologi pada ayam goreng laos melalui penerapan prinsip prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi potensi bahaya mikrobiologi pada bahan baku ayam goreng laos
- b. Menentukan titik kendali kritis untuk bahaya mikrobiologi pada pengolahan ayam goreng laos
- c. Menghitung jumlah mikrobial pada bahan utama (daging ayam mentah) dan produk akhir (ayam goreng laos)
- d. Menganalisis bahaya mikrobiologi berdasarkan jumlah mikroba pada bahan utama (daging ayam mentah) dan produk akhir (ayam goreng laos)
- e. Internalisasi nilai keislaman terkait evaluasi penerapan prinsip-prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan bahaya mikrobiologi.

### **D. MANFAAT PENELITIAN**

#### **1. Bagi Rumah Sakit**

- a. Memberikan informasi mengenai evaluasi bahaya mikrobiologi pada ayam goreng laos melalui penerapan prinsip prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta
- b. Sebagai pertimbangan untuk mengadakan pelatihan dan pembinaan bagi para penjamah makanan guna meningkatkan pengetahuan dan perilaku

higiene sanitasi penjamah makanan dalam mengolah makanan sehingga makanan dijamin aman untuk dikonsumsi pasien

## 2. Bagi Peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan rekomendasi untuk dikembangkan terkait pentingnya penerapan HACCP di Rumah Sakit untuk mengurangi ancaman bahaya pada makanan sehingga aman untuk dikonsumsi pasien.

## 3. Bagi Masyarakat

- a. Mengharapkan perubahan persepsi masyarakat bahwa pendekatan prinsip-prinsip HACCP dapat diaplikasikan di rumah, industri, restoran maupun di Instalasi gizi Rumah Sakit tidak hanya untuk industri pangan skala besar dengan teknologi dan peralatan yang canggih.
- b. Memberikan informasi bahwa mikrobia dapat tumbuh dan berkembang biak di banyak tempat dan kondisi sehingga dibutuhkan perlakuan khusus untuk mengurangi ancaman bahaya mikrobiologi dengan pendekatan prinsip-prinsip HACCP.

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup materi dalam penelitian dibatasi pada pembahasan Mengenai mengevaluasi bahaya mikrobiologi pada ayam goreng laos melalui penerapan prinsip prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta?